

DAS ORIGINAL REZEPT aus dem Kräuterhaus:



HARZVORLÄNDER SOMMERGRILL



- 100 g durchgedrehte Hammelschulter
- 300 g Schabefleisch
- 200 g Gehacktes (Mett)
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 1 Semmel, in Wasser eingeweicht
- Salz, Pfeffer, Fett, geriebene Muskatnuss, Thüringer Majoran, Original Aschersleber Ware
- 2 Bratwürste
- 4 Scheiben Speck



Das gesamte Hackfleisch in einer Schüssel gut vermengen. Die Zwiebelwürfel, die gehackte Knoblauchzehe und die Petersilie in Fett kurz andünsten. Zusammen mit den Eiern, der ausgedrückten Semmel und den Gewürzen zur Hackmasse geben und alles gut vermengen. Ovale, daumenstarke Steaks formen.

Den Rost des vorbereiteten Holzkohlegrills mit Speckschwarte einreiben und die geformten Steaks darauf legen. Öfter wenden und bei zu starker Hitze mit etwas Bier oder Wasser bespritzen.

Die Bratwürste längs halbieren, auf der Darmseite über Kreuz einritzen und zusammen mit dem mageren Speck grillen. Die fertigen Steaks anrichten und die Würstchen und den gebratenen Speck obenauf legen. Mit Rohkostsalat umlegen, frisch geriebenen Meerrettich, Tomatenketchup und Kräutersenf dazu reichen.

Guten Appetit!

